

Meyer, Alfred Richard
Des Herrn Munkepunke
gastronomische Bucherei



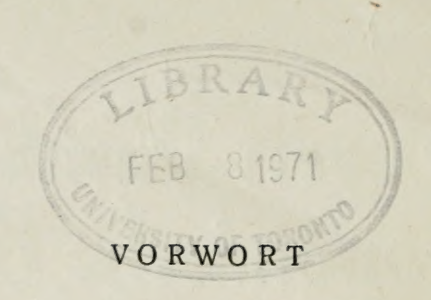
Des Herrn Munkepunke Gastronomische Bücherei

Von Ihm Selbst



Band VIII Lieferung 13: Die Vorfreude

Einmalige Auflage
Bei A. R. Meyer Berlin-Wilmersdorf



VORWORT

Die Hoheschule der Gastronomie ist international und steht über jeder Zeit. Herr Munkepunke hat das selbst im Kriege erfahren, da er sein Bowlenbuch „Das Kidronsquellchen und andere trinksame Uebungen" in den Schützengräben des Westens vorzufinden die Freude hatte.

Auf vielfaches Drängen von Freunden sowie von einigen Kriegsgewinnlern sieht sich Herr Munkepunke veranlaßt, eine weitere Lieferung seiner Gastronomischen Bücherei erscheinen zu lassen, wenngleich er sich nicht unbewußt ist, daß die Beschaffung der einzelnen notwendigen Ingredienzien heute noch mit einigen Schwierigkeiten — leider — verbunden ist. Jedoch auch hier gilt im verstärkten Maße das Wort: Schwierigkeiten sind nur dazu da, um überwunden zu werden.

Da alles aufgeboten werden muß, die Völkerversöhnung in schnellste Wege zu leiten, soll die Gastronomie gern eine der ersten Aufklärungspatrouillen übernehmen. Es ist nicht die Schuld des Herrn Munkepunke, daß sein „Kidronsquellchen" in Paris und Neuyork bekannter denn in Berlin geworden ist. Er teilt in dieser Beziehung gern das Schicksal des Chevalier de Grimod de la Reynière.

Ein Wort der Erklärung noch zu dem Titel: Die Vorfreude. Herr Munkepunke konnte kein besser übersetzendes Wort für das französische Hors-d'oeuvre finden.

Das Titelblatt für die neue Lieferung zeichnete M. Wels — weckt nicht auch dieser Name im Magen des lieben Lesers und der schönen Leserin höchstlich appetitliche Gefühle? — nach einer Gravüre von Pieter Breughel dem Aelteren, so im Kupferstichkabinett zu Brüssel zu finden.

Berlin, am St. Christophorus-Tage 1919.

GEFÜLLTE AUBERGINEN AUF BÜRGERLICHE ART

Ein klein Kolleg dem Cuisinier: Physiologie du goût.
Die Früchte richte man wie üblich zum Farcieren zu

Und laß sie marinieren erst noch eine Stunde gut
In Weißwein, drein man Majoran, Salbei und Thymian tut.

Die Farce! Dennoch keine Farce! Eine Symphonie!
Des-dur. In Butterschaum feinstes Maronen-Püre zieh,

Ein Rührei mit der Küchenkräuter köstlichstem Septett,
Leicht angeröstetes Gewürfel Prager Schinkenfett,

Sautierte Gänseleber, Champignons, kubisch Gehack
Von Trüffeln. Dies mit Sahne aufgezogen nach Geschmack.

Des-dur. Nicht ges! So Berg an Berg in Frucht und Frucht gestopft,
Mit Parmesan bestäubt, mit Butter nicht zu sacht betropft.

Dann obenauf wie unten buttriges Papier — nicht wahr?
Und in des Ofens Hitze schnell, bis das ganz goldig gar.

KREBSE IM SCHLAFROCK

Schlafrock — das bedeutet immer etwas Träumendes, sich süß Hingebendes, Flegelndes, wohlig Streckendes, Kuschelndes, morgens oder abends, wie's beliebt.

Krebse, auf die bürgerlichste Art gekocht, werden hinsichtlich der Schwänze und der Scheren vorsichtigst entpuhlt. Die kleinen Füße aber lasse man in den Schalen und löse sie nur von dem anderen Körperlichen ab. Nun beginnt man damit, das sehr köstliche Gewebe des sogenannten Schlafrocks zusammenzusetzen. Grundstoffe: zwei feiste Gänselebern, etwas Petersilie, ein paar Perlzwiebeln, Schalotten, einige Champignons — das alles so klein wie möglich gewiegt, mit Salz, Pfeffer, feinsten Kräutern je nach Geschmack gewürzt. Mit geraspeltem Speck, alten Weizenbrotbröseln und zwei Eidottern gehe man alsdann keck diesen Grundstoffen zu Leibe, breite davon eine nicht zu dünne Schicht über den Boden einer bettlichen Steingutschale, lege sorgfältig die Schwänze und Scheren und dazwischen die nicht entschalten kleinen Füße der Krebse in einem dadaistischen Muster darauf, breite schließlich als den Mantel der Nächstenliebe den Rest des Stoffgemengsels darüber, schließe mit einem Deckel ab, setze die Schale auf gelindes Feuer des Oefgens, aufdaß sich alles langsam warm und wärmer schön vereinige, Schlafrock werde, träume, sich süß hingebe, flegle, wohlig strecke, kuschle, bruzzle, struzzle, bräune. Ist solches herrlich erreicht, entschließe man sich, den Schlafrock mit etwas Zitrone und ein wenig englischer Sauce zu bespritzen, wogegen auch die Krebse nichts mehr einzuwenden haben werden. Fühlst Du Dich nicht schon selbst sogleich in einem wohlig weiten, seidenweichen Schlafrock? In ihm kuschelt es sich wahrlich königlich — morgens oder abends, wie Du willst.

DER TURMBAU ZU BABEL

Bei dieser mehr architektonischen Magen-Dichtung vergesse man in erster Linie nicht das alte Wort, daß es nicht gut ist, wenn man all zu hoch hinaus will. Man bescheide sich mit den Stockwerken. Man sei nicht unangenehm pedantisch geschichtlich. Um die Stimmung des Ganzen dennoch möglichst im Sinne des Titels zu bewahren, sei man sprachlich tausendfach verwirrt. Man rede in den verschollensten Zungen durcheinander. Etwa so: Liebling (deutsch), dans les attitudes de l'amour (französisch), Pale Ale (englisch), Koiranos (griechisch), Caracho (spanisch), Gottsverdori (holländisch), zuckersoite Deern (hamburgisch), Kcsirtzcscha (botokudisch), umbaumbaumba (hottentottensch), Fatzke (berlinesk) usw. Nach einigen Minuten solcherlei Vorübung beginne man mit dem Bau also:

Auf den Urgrund einer möglichst großen quadratischen, scharf gerösteten Scheibe Brot aus feinstem Weizenmehl schichte man abwechselnd aus je einem jungen Artischockenboden und einer gar sehr viel dickeren Schnitte Straßburger Gänseleberpastete den Turm — bis zu der Höhe, die einem für den Augenblick angemessen erscheint. Der Artischockenboden sei dabei stets größer als die Pastetenschnitte, sodaß man auf die so entstehenden Absätze leicht in Butter angebräunte (will bedeuten: verwitterte) Spargelköpfe als scheußliche Götzenbilder und vorsichtig aus den Häusern gepolkte Burgunder Schnecken als grauenhafte Chimären stellen kann. Ringsherum unten auf dem Teller haben ganz kleine Crevetten das wahnsinnige Völkergewimmel anzudeuten.

Brudakschepilsaronnellelohoho!

DIE OHRLÄPPCHEN DER BARBERINA

Es ist eine ebenso alte wie törichte Auffassung, daß die Ohrläppchen unserer lieben Mädchen dann nur schön sind, wenn sie klein sind. Die schönsten Frauen aller Zeiten haben unwahrscheinlich große Ohrläppchen gehabt. Schuld an der gegenteiligen Ansicht haben all zu verblendete lyrische Schmachtfetzen! Cavete!

Austern, vorsichtig aus den Schalen gegraben und sorglich entbartet, haben die Ehre, heute die göttlichen Ohrläppchen der Tänzerin aus Friedrich des Großen Tagen darzustellen. Sie werden sich das gern gefallen lassen, auch die Folge, daß sie nun für eine Minute in schmelzende, knisternde Butter kommen, in die ein wenig feinster Regen aus Zitrone niederträufelt. Schnell wieder raus! Große, keineswegs zu dünne Scheiben von Trüffeln aus Périgord haben für die jetzt fast porzellanen schimmernden Ohrläppchen die kleinen Teller abzugeben. Und — nicht wahr? — das sieht genau so aus, wie wenn die Läppchen jetzt von ganz dunklen Achat-Ohrringen umschlossen wären. Du kannst Deine Leidenschaft nicht mehr zurückhalten: Du wirst die Ohrläppchen küssen müssen. Und, glaub mir, wenn Du sie nun auch noch über den Purpursamt Deiner Zunge gleiten läßt, die heilige Barberina wird Dir deshalb nicht sehr böse sein. Aus Deinem Herzen aber klingt ganz leis wie eine ach wie lange schon verstummte Spieluhr Boccerinis Menuett hellsilbern auf. Du lächelst.

DER FÜRST PÜCKLER-MUSKAU — SALAT
(Endgültige Fassung)

(Vorweggenommen das: es kommt hier gemeiniglich auf das Würfeln an, das bei den verschiedenen Zutaten sehr unterschiedliche, nicht etwan auf hohe Hausnummer oder Gretel spuckt vom Turm. Und wenn die Zahlen, die in Klammern hinter den einzelnen Bestandteilen des Salates die Größe des bezüglichen Würfels besagen wollen, auch nicht auf den Bruchteil eines Millimeters genau zu bemessen sind, so wollen sie dennoch einen ungefähren Begriff des betreffenden nicht zu großen, aber auch nicht zu kleinen Würfels geben. Wohinein auch stillschweigend die eigentlich selbstverständliche, aber von blindlings in die Schüssel wirtschaftenden Anfängern leider immer noch mal wieder außerachtgelassene Forderung hineingewickelt ist: nur kein Mus! Damit ist jedem Salat sozusagen der bekannte Schmetterlingsflügelhauch, um nicht zu sagen: die Seele genommen. Nur kein Mus! Wie man andererseits einen Salat auch nicht all zu sehr zu kauen hat — trotz des Beinamens Muskau. Bei einer Vorfreude sollen Zunge sowohl als Gaumen nichts als genießen.)

50 gr Heringsfilet (1), 10 große, nicht zu gar gekochte Kartoffeln (4), eine mittlere Rote Beete (5), zwei Grafensteiner Aepfel (6), ebensoviel Sellerie, nicht zu weich (5), eine halbe saure Gurke aus dem Spreewald (3), Chicorée (8) nach Belieben, eine Tomate (7), 10 kleinste Perlzwiebeln, eine Hasenleber (3), eine Trüffel (2). Tunke aus drei Eßlöffeln Bucheckernöl, einem Glas jungen Graves, 20 Tropfen Ameisensäure, etwas Pfeffer, wenig Salz, eine halbe Messerspitze englisches Senfpulver, 30 Kapern, fünf geviertelten Oliven, vorsichtig mit der Masse zu verbinden. Schließlich darüber eine zarte Wolke feinsten edelsüßen Szegediner Paprikas, lieblich gesprenkelt mit duftigsten Flocken des ältesten Parmesan-Käses.

Je nach Laune ist auf die Spitze der mit einem lichten Kranz von Kresse umzierten Salat-Pyramide eine Auster oder ein nicht zu gestrichener Eßlöffel Kaviar zu setzen.

Anfänger trinken dazu einen leichten Portwein, Fortgeschrittene sehr alten Sherry.

Bei A. R. MEYER, Berlin-Wilmersdorf, erschien:

Munkepunkes Tanzplaketten

Mk. 1,—

Munkepunke verdiente das Geschick, eingefangen und für die Nachwelt ausgestopft zu werden. Kieler Zeitung.

Ein Appetithappen für Menschen, die son bisken Sinn für scharfen und immer kunstvollen Humor haben. Königsberger Anzeiger.

Was hier in dem Buche „Tanzplaketten“ geboten wird, ist denn doch das Tollste, was je gedruckt wurde. Die Große Glocke, Berlin.

Munkepunke ist der Kubist der neoberliner Lyrik; er ist der Mister Meschugge der Dichter und der Mbret des Cafés des Westens.
Bremer Tageblatt.

Munkepunkes Malzbonbons

Mk. 1,—

(Ohne Zuckerkarte zu erhalten. In Charleville hergestellt. Nicht mit den echt bayerischen Malzbonbons vom Potsdamer Platz zu verwechseln! Man weise Nachahmungen zurück.)

Des Herrn Munkepunke Bowlenbuch

Das Kidronsquellchen und andere trinksame Uebungen

Mk. 2,—

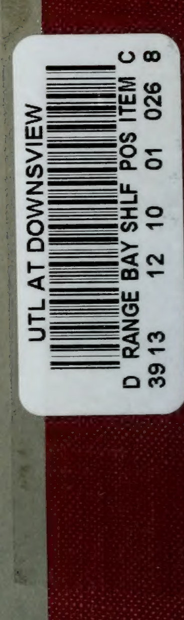
Munkepunke (im bürgerlichen Leben, wie mir der Zahlkellner im Café des Westens verriet, „ein Erotiker, der lyrisch vor keinem Wagnis zurückschreckt“) ist ein Gemisch aus Kind und Raffineur. Vossische Zeitung

Des Herrn Munkepunke Modezeitung Nr. 6281

Wie wir uns anziehen!

Mit 13 handkolorierten Bildern vom Maler Georg Walter Rössner.

Mk. 1,—
Vorzugsausgabe Mk. 5,—


UTL AT DOWNSVIEW
D RANGE BAY SHLF POS ITEM C
39 13 12 10 01 026 8